

ارزیابی بهداشتی تخم مرغ های محلی از لحاظ آلودگی به سالمونلا در شهر خرم آباد

نویسندگان: دکتر مصطفی نوروزی^۱، عبدالله حاجی پور^۲، دکتر رزا زاوشی^۳

۱. مرکز تحقیقات رشد کودکان، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، mnoroozi@qums.ac.ir

۲. کارشناس ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی-دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی قزوین، کمیته تحقیقات دانشجویی دانشگاه علوم پزشکی قزوین

۳. دانشیار تغذیه دانشگاه علوم پزشکی قزوین

چکیده

مقدمه: بیماری های منتقله از راه غذا یکی از مشکلات اصلی بهداشتی در بین کشورهای صنعتی و غیرصنعتی بوده و سالمونلوز شایع ترین نوع مسمومیت غذایی در جهان می باشد، که به عنوان عامل بیماری روده ای شناخته شده است. و با توجه به اینکه طیور به ویژه مرغ و محصولات آن یعنی گوشت و تخم مرغ از گسترده ترین منابع سالمونلا بشمار می روند. هدف از این بررسی ارزیابی بهداشتی تخم مرغ های محلی از لحاظ آلودگی به سالمونلا در شهر خرم آباد می باشد.

مواد و روش ها: این مطالعه بصورت توصیفی- مقطعی می باشد که در آن ۱۲۰ نمونه تخم مرغ محلی از دست فروشی های سطح شهر خرم آباد در سال ۱۳۹۱ تهیه و آزمایشات لازم بر روی آن ها انجام گرفت. جداسازی سالمونلا منحصر از زرده تخم مرغ و با استفاده از روش های مندرج در رفرانس های هاریگان و BAM انجام شد.

یافته ها: از ۱۲۰ نمونه تخم مرغ مورد بررسی، ۶ نمونه (۵ درصد) آلوده به سالمونلا تشخیص داده شدند. سپس نمونه های آلوده، با استفاده از آنتی سرم پلی والان گروه بندی شدند که در نهایت مشخص شد که همه ی سالمونلاهای جدا شده، متعلق به گروه سرمی D (سالمونلا انتریتیدیس) می باشند.

نتیجه گیری: براساس نتایج بدست آمده، میزان آلودگی تخم مرغ های محلی معادل ۱ از ۲۰ تخم مرغ است که تقریباً مشابه دیگر مطالعات انجام شده در ایران است. با توجه به این آلودگی، جهت جلوگیری از امکان ایجاد بیماری پختن مناسب آنها قبل از مصرف ضروری می باشد.

کلید واژگان: سالمونلا، تخم مرغ های محلی، خرم آباد